



# Granshe グランシェ SXシリーズ モリブデン鋼 口金付 黒合板柄 (本刃付)

高品質ステンレス鋼AUS-8を採用し、厨房でのハードユースにも耐える業務用包丁の定番。本刃付けで、信頼のロングセラーです。



全ステンレス

鋼材	AUS-8
柄材	黒合板 / 口金: ステンレス (溶接)



牛刀	KC-721	180mm	(2.0mm厚)	9,800円	KC-722	210mm	(2.0mm厚)	10,500円
	KC-723	240mm	(2.5mm厚)	14,000円	KC-724	270mm	(2.5mm厚)	16,000円
	KC-725	300mm	(2.5mm厚)	18,000円				



ペティ	KC-726	120mm	(2.0mm厚)	7,500円	KC-727	150mm	(2.0mm厚)	8,000円
-----	--------	-------	----------	--------	--------	-------	----------	--------



骨スキ(角)	KC-733	150mm	(2.5mm厚)	10,000円
--------	--------	-------	----------	---------



骨スキ(丸)	KC-734	150mm	(2.5mm厚)	10,000円
--------	--------	-------	----------	---------



筋引	KC-728	240mm	(2.5mm厚)	13,000円	KC-729	270mm	(2.5mm厚)	15,000円
----	--------	-------	----------	---------	--------	-------	----------	---------



洋出刃	KC-730	210mm	(4.0mm厚)	17,000円	KC-731	240mm	(4.0mm厚)	20,500円
	KC-732	270mm	(4.0mm厚)	23,500円				



三徳	KC-735	180mm	(2.0mm厚)	10,500円
----	--------	-------	----------	---------

Kitchen Knives

